

## PORC KINTOA

### UNE TRADITION RETROUVÉE

C'est l'histoire de la renaissance presque inespérée du pie noir, race endémique de porc basque menacée de disparaître. De ce sauvetage amorcé en 1988, à l'époque où il ne restait que 25 truies et deux verrats en vie, la reconnaissance en 2016 de l'appellation d'origine Kintoa est un bel aboutissement. Celui d'un remarquable travail de préservation et de développement mené par une poignée d'éleveurs de la vallée des Aldudes, bien décidés à redonner ses lettres de noblesse au porc basque. Aujourd'hui, la filière Porc basque Kintoa regroupe 73 éleveurs, un abattoir, 5 transformateurs artisanaux et deux séchoirs à jambon. Les cochons, élevés en liberté, pendant douze à quatorze mois, évoluent au cœur d'un environnement naturel privilégié, sur des parcours alternant prairies, landes et bois, dans un élevage extensif qui privilégie le bien-être animal. C'est là tout le secret de leur saveur, qui donne à la viande Kintoa AOP sa remarquable tendreté, et au jambon de Kintoa AOP sa belle complexité aromatique et sa texture fondante. Des produits d'exception, à découvrir au détour d'une balade dans la vallée des Aldudes.



## LE CHOCOLAT DE BAYONNE

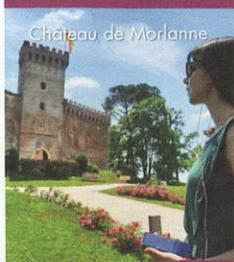
### RETOUR EN CAPITALE

On connaît Bayonne pour son jambon et ses fêtes, bien sûr, mais il ne faudrait pas oublier son chocolat. Le nom de la ville est en effet indissociable de cette douceur. La capitale du Labourd a longtemps été celle du chocolat, et ceci, depuis l'arrivée au XVII<sup>e</sup> siècle, des fèves de cacao dans les cales des bateaux accostant le port de Bayonne. Ce sont les juifs marranes, expulsés d'Espagne et du Portugal, qui apportent le savoir-faire chocolatier dans la cité basque. D'abord réservé à une élite, le chocolat se développe et se démocratise au XIX<sup>e</sup> siècle. Avec lui naissent de

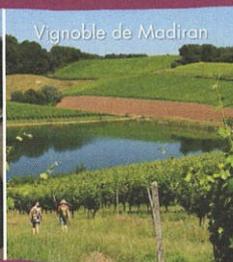
véritables dynasties de chocolatiers, comme Cazenave, Daranatz, Pariès ou plus tard L'Atelier du Chocolat. Si ces maisons continuent d'écrire leur histoire, le chocolat inspire aussi les jeunes générations, comme Pascal Moustirats (Chocolat Pascal) ou Monsieur Txokola, qui travaille directement la fève dans son atelier du Petit Bayonne. Tous interprètent à leur manière tradition et innovation, proposant une large gamme de saveurs, et n'hésitent pas à mêler le chocolat aux autres produits emblématiques de la région comme le piment d'Espelette.

Photo Emmanuelle Lapeyre

## Evadez-vous en Nord Béarn et vignoble de Madiran !



Château de Morlanne



Vignoble de Madiran



Lac du Gabas



Musée gallo-romain



Labyrinthe maïs



Balade mobylette vintage

[www.tourisme-nordbearn.fr](http://www.tourisme-nordbearn.fr)

